| LOUVRE HOTELS<br>HÔTEL AVEC RESTAURANT | ENREGISTREMENT HUILE DE FRITURE | ENR 005<br>Date de création : Déc. 2005<br>MAJ : Mai 2012<br>N° version : 6<br>Page : 1/1 |
|---|---|---|

**ANNEE :** | **MOIS :**

**LES TESTS DOIVENT ETRE REALISES TOUS LES 2 JOURS**

| Date Contrôle | FRITEUSES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Friteuse de droite | | Friteuse de gauche | | ACTION |
| | Satisfaisant | Non satisfaisant | Satisfaisant | Non satisfaisant | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 16 | | | | | |
| 17 | | | | | |
| 18 | | | | | |
| 19 | | | | | |
| 20 | | | | | |
| 21 | | | | | |
| 22 | | | | | |
| 23 | | | | | |
| 24 | | | | | |
| 25 | | | | | |
| 26 | | | | | |
| 27 | | | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |
| 31 | | | | | |

**MODE D'EMPLOI :**
Noter le résultat du test (mettre une croix) dans le tableau ci-dessus.
- Si résultat Satisfaisant, conserver l'huile,
- Si résultat Non Satisfaisant changer l'huile.

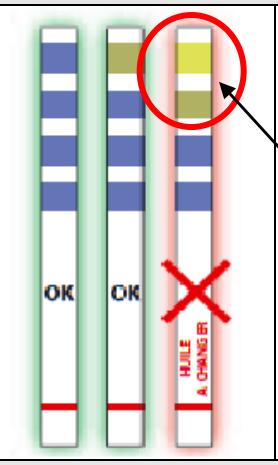
Dans la colonne **ACTION**, noter si vous avez changé l'huile.
Voir procédure PRO 005

## MODE D'EMPLOI

1) Tremper le testeur 2 secondes dans l'huile chaude (160°C à 180°C).
2) Attendre environ 30 secondes.
3) Lire la languette par transparence.
4) Comparer votre testeur avec la grille de lecture ci-dessous.

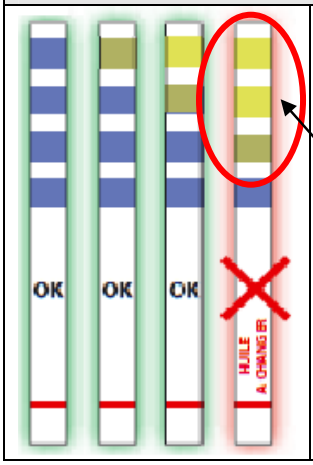
**Tableau de correspondance Huile/Bandelette**

**Huile RISSO CHEF et ELITE**




2 bandes décolorées
=
**NON SATISFAISANT**

**Huile CUISINOR**




3 bandes décolorées
=
**NON SATISFAISANT**

**VISA RESPONSABLE :**

**Date :**